

Neue Einbau-Vakuumierschublade von Miele

Kongeniales Duo nutzt Vakuum und Dampf

Gütersloh/Berlin, 2. September 2015. – Vakuumieren ist eine bewährte Methode, um Lebensmittel länger haltbar zu machen und bedarfsgerecht zu portionieren. In der gehobenen Küche dient das Vakuumieren allerdings auch als Vorstufe zum Sous-vidé-Garen. Mit einer neuen Einbau-Vakuumierschublade und einem Dampfgarer von Miele können Kunden das komplette Anwendungsspektrum erschließen – und sich auf neue Geschmackserlebnisse freuen.

Sous-vidé (franz. Garen unter Vakuum) bezeichnet eine Zubereitungsart, bei der vakuumverpackte Lebensmittel in Plastikbeuteln bei konstant niedrigen Temperaturen über eine lange Zeit garen. Für diese Art der Zubereitung bilden Vakuumierschublade und Dampfgarer von Miele ein kongeniales Duo.

Die Vakuumierschublade ist auf das Design der Einbaugeräte-Generation 6000 abgestimmt und so äußerlich von einer Miele-Wärmeschublade nicht zu unterscheiden. Mit einer Blendenhöhe von 14 Zentimetern eignet sie sich zur Kombination mit diversen Kompaktgeräten und füllt dann die klassische 60er Backofennische aus. Die Vakuumkammer wird erst beim Aufziehen der Schublade sichtbar.

Auf der Bedienblende kann der Benutzer die Vakuumierstufe und die Schweißdauer (abhängig von der Beutelstärke) einstellen. Für druckempfindliche Lebensmittel wie etwa einem Fischfilet empfiehlt sich hier die Stufe 2, Stufe 3 ist für Fleisch und Gemüse bestens geeignet. In Stufe 3 wird ein nahezu vollständiges Vakuum erzielt, was professionellen Ansprüchen entspricht.

**Frei zur
redaktionellen
Verwendung**

Belege erbeten an
Miele & Cie. KG
Presse- und
Öffentlichkeitsarbeit

Postanschrift
Postfach
33325 Gütersloh

>>>

Telefon
05241 89-1953

Telefax
05241 89-1950

www.miele.de
presse@miele.de

Sous-vide-Garen im Dampfgarer für intensive Geschmackserlebnisse

Grundsätzlich eignen sich alle Miele-Dampfgarer für die Zubereitung nach dem Sous-vide-Verfahren, denn die Geräte decken den erforderlichen Temperaturbereich zwischen 45° und 90°C ab und halten die eingestellten Temperaturen gradgenau. Die meisten Miele-Dampfgarer, die ab 2015 in den Handel gekommen sind, haben sogar eine eigene Sous-vide-Betriebsart integriert, die Garzeiten von bis zu zehn Stunden berücksichtigt.

Ideal ist das Sous-vide-Garen für Fleisch und Fisch, da Gewürze und Marinaden ihre vollen Aromen entwickeln und sich nicht verflüchtigen, der Effekt des Marinierens wird sogar deutlich verstärkt. Durch den geringen Feuchtigkeitsverlust verlieren Fleisch und Fisch zudem kaum an Gewicht. Das Garergebnis ist besonders zart, aromatisch und von gleichmäßiger Textur. Um den Einstieg in dieses neue Garverfahren zu erleichtern, hat Miele ein spezielles Kochbuch entwickelt, das kostenfrei angefordert werden kann.

Vakuumieren – für eine optimale Vorratshaltung und lange Haltbarkeit

Durch den Entzug von Luft und damit Sauerstoff beugt das Vakuumieren zwei Hauptfaktoren für den Verfall von Lebensmitteln vor: der ungewollten Oxidation und dem Wachstum von Bakterien. Die Lebensmittel sind außerdem vor Austrocknung geschützt. Abhängig vom Ausgangszustand der Lebensmittel kann deren Haltbarkeit durch Vakuumieren um die drei- bis Fünffache Zeit verlängert werden. So ist auch der Verzehr zu einem späteren Zeitpunkt problemlos möglich. Vorteilhaft kann das sein, wenn etwa am Wochenende größere Mengen gekocht und erst später aufgebraucht werden sollen. Einmal vakuumiert halten sich Lebensmittel auch im Gefriergerät oder in der PerfectFresh-Zone länger und sind vor Gefrierbrand geschützt. Bedingt durch das Vakuum benötigen sie außerdem weniger Platz. Das hat den positiven Effekt, dass im Kühlgerät mehr Stauraum zur Verfügung steht.

Die Vakuumierschublade (Modellbezeichnung EVS 6214) kommt Anfang 2016 in den Farben Edelstahl CleanSteel, Obsidianschwarz, Brillantweiß und Havannabraun auf den Markt.

(479 Wörter, 3.630 Zeichen inkl. Leerzeichen)

>>>

Pressekontakt:

Michael Prempert

Telefon: 05241/89-1957

E-Mail: michael.prempert@miele.de

Über das Unternehmen: Miele ist der weltweit führende Anbieter von Premium-Hausgeräten für die Produktbereiche Kochen, Backen, Dampfgaren, Kühlen/Gefrieren, Kaffeezubereitung, Geschirrspülen, Wäsche- sowie Bodenpflege. Hinzu kommen Geschirrspüler, Waschmaschinen und Wäschetrockner für den gewerblichen Einsatz sowie Reinigungs-, Desinfektions- und Sterilisationsgeräte für medizinische Einrichtungen und Laboratorien („Miele Professional“). Das 1899 gegründete Unternehmen unterhält acht Produktionsstandorte in Deutschland sowie je ein Werk in Österreich, Tschechien, China und Rumänien. Der Umsatz betrug im Geschäftsjahr 2014/15 rund 3,49 Milliarden Euro, wovon etwa 70 Prozent außerhalb Deutschlands erzielt werden. In fast 100 Ländern ist Miele mit eigenen Vertriebsgesellschaften oder über Importeure vertreten. Weltweit beschäftigt das in vierter Generation familiengeführte Unternehmen 17.740 Menschen, 10.350 davon in Deutschland. Der Hauptsitz des Unternehmens ist Gütersloh in Westfalen.

Zu diesem Text gibt es drei Fotos

Foto 1: Mit der neuen Vakuumierschublade von Miele lassen sich Lebensmittel bedarfsgerecht portionieren und länger haltbar machen. Über der Vakuumierschublade ist der Dampfgarer mit vollwertiger Backofenfunktion DGC 6800 XL eingebaut. (Foto: Miele)

Foto 2: Miele-Dampfgarer – hier der Dampfgarer mit vollwertiger Backofenfunktion DGC 6800 XL – eignen sich ideal für das Sous-vide-Garen. Ein vakuumiertes gewürztes Fischfilet gelingt besonders zart. (Foto: Miele)

Foto 3: Erst marinieren, dann vakuumieren, schließlich im Miele-Dampfgarer mit Sous-vide-Einstellung zubereiten – ein Steak wird so zu einem neuen Geschmackserlebnis. (Foto: Miele)

Download Text und Fotos: www.miele-presse.de

Folgen Sie uns auf Twitter: www.twitter.com/Miele_Presse 